

Gnocchis aux légumes verts et au parmesan

Pour 2 personnes :

- 1 paquet de gnocchis
- 4 poignées de petits pois surgelés
- 4 poignées de haricots plats
- 20 g de parmesan râpé + copeaux de parmesan
- thym séché
- le zeste d'un citron
- 1 noisette de beurre
- sel
- poivre

Cuire les gnocchis dans une grande quantité d'eau bouillante, 1 min à partir du moment où ils remontent à la surface.

Cuire les petits pois et les haricots plats à la vapeur 15 min.

Faire fondre le beurre dans une poêle, ajouter les gnocchis cuits et égouttés, les faire dorer sur feu vif. Ajouter le zeste de citron, baisser le feu et ajouter les légumes, le parmesan, du thym et assaisonner.

Servir avec des copeaux de parmesan.

